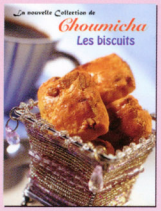
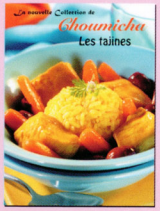
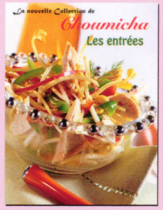






Librairie AL-OUMA
Edition et Diffusion
15-17, Rue Al Imam kastallani - Habous/casablanca
Tél. : 05 22 44 07 44 / 05 22 31 94 89 - Fax : 05 22 30 65 69
E-mail : alouma@menara.ma

D.L : 216 / 2010
ISBN 9954-1-2599-X
9 789954 125991

La nouvelle Collection de

Choumicha

Les tartes

La nouvelle Collection de

Choumicha

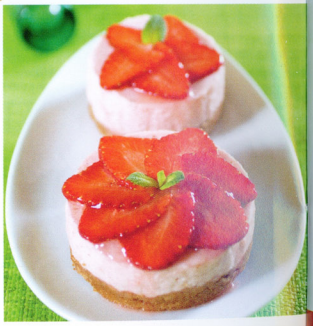
Les tartes
1

Librairie AL-OUMA
Edition et Diffusion
15-17, Rue Al Imam kastallani - Habous/casablanca
Tél. : 05 22 44 07 44 / 05 22 31 94 89 - Fax : 05 22 30 65 69
E-mail : alouma@menara.ma

4- Tarte à la banane
6- Tarte à la noix de coco
8- Au citron
10- Tartes renversées Aux pommes et aux raisins secs
12- Tarte aux dattes
14-Tarte aux pommes
16-Tarte renversée aux figues
18-Tarte renversée aux poires

20-Tarte renversée aux pommes
22-Tarte renversée aux prunes
24-Tartes à la mousse de fraises
26-Tartes au chocolat et aux poires
28-Tartes à la confiture de carottes

30-Tartelettes aux figues fraîches
32-Tartelettes aux fruits secs
34-Tartelettes aux fruits



36-Tartes sablées aux abricots
38-Tarte moelleuse à la banane
40-Tartes au citron
42-Tartes surprise aux fruits

44-Tarte fine aux supremes 'orange et aux pommes
46-Tartes aux amandes
48-Tartes à l'orange
50-Tartes aux pommes
52- Tartes au citron
54- Tarte renversé aux poires
56- Tarte de semoule

58- Tarte fine aux pommes parfumée à la cannelle
60- Tartes à la compote de figues sèches

TARTE À LA BANANE

Ingrédients

150 g de beurre
15 g de sucre semoule
1 pincée de sel
1 jaune d'œuf
4 cl de lait ou d'eau
125 g de farine
125 g de poudre d'amandes

Pour la garniture

115 g de poudre d'amandes
115 g de sucre glace
3 œufs
le jus d'1/2 citron
30 g de noix de coco râpée
le zeste d'un citron râpé

Pour les bananes

6 bananes
40 g de sucre
40 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Dans un récipient, mélanger la farine et la poudre d'amandes.

Faire un puits et y déposer le sel, le jaune d'œuf, le beurre et le lait (ou l'eau). Mélanger sans travailler la pâte pour qu'elle reste friable. La laisser reposer au frais, puis en foncer un moule à tarte et la faire cuire à blanc à 180° C pendant 10 mn.

La sortir du feu et la laisser refroidir. Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter le sucre et le sucre vanillé. Y faire caraméliser les bananes coupées en rondelles.

Mélanger le sucre glace avec la poudre d'amandes. Battre les œufs, ajouter le mélange sucre glace/ poudre d'amandes, la noix de coco, le zeste et le jus de citron.

Disposer sur le fond de tarte les rondelles de bananes caramélisées. Verser par-dessus, la crème à la noix de coco.

Remettre au four jusqu'à ce que le dessus de la tarte soit doré.

Laisser refroidir complètement avant de servir.

TARTE À LA NOIX DE COCO

Ingrédients

125 g de farine
90 g de noix de coco moulue
90 g de sucre glace
90 g de beurre
1/2 jaune d'œuf
1 c. à café de zeste d'orange râpé
2 pincées de sel

Pour la crème

90 g de beurre
90 g de sucre glace
2 œufs
90 g de noix de coco
20 g de farine
Le zeste râpé d'une orange

Préparation

Dans un bol, travailler du bout des doigts le beurre avec la farine tamisée. Ajouter le zeste d'orange, le sel, la noix de coco moulue, le sucre et l'œuf.

Mélanger pour avoir une pâte homogène. Filmer la pâte et la réserver au frais pendant 30 mn.

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients de la crème.

Etaler la pâte sur un plan de travail bien fariné. Tapisser délicatement (la pâte est très friable) un moule à tarte avec la pâte et la garnir avec la crème.

Cuire la tarte dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 à 30 mn (démarrer la cuisson les 10 premières minutes au premier niveau du four et la finir au milieu).

Sortir la tarte du four, la laisser refroidir avant de la démouler.

TARTE AU CITRON

Ingrédients

200 g de farine
100 g de beurre
2 jaunes d'œuf
40 g de sucre glace
2 pincées de sel

Pour la crème

3 œufs
150 g de sucre semoule
Le zeste râpé d'un citron
Le jus d'un citron
120 g de beurre fondu
125 g de poudre d'amande

Préparation

Dans un bol, travailler du bout des doigts le beurre avec la farine tamisée.

Ajouter le zeste de citron, le sel, le sucre, et les jaunes d'œuf.

Mélanger pour avoir une pâte homogène.

Filmer la pâte et la réserver au frais pendant 15mn.

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients de la crème.

Etaler la pâte sur un plan de travail fariné.

Tapisser un moule à tarte avec la pâte et la garnir avec la crème.

Cuire la tarte dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 à 30mn (démarrer la cuisson les 10 premières minutes au premier niveau du four et la finir au milieu).

Sortir la tarte du four, la laisser refroidir avant de la démouler.

TARTES RENVERSÉES AUX POMMES ET AUX RAISINS SECS

Ingrédients

180 g de beurre
180 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
3 œufs
Jus d'un demi citron
200 g de farine
1 pincée de sel
1 sachet de levure chimique
100 g d'amandes entières moulues
50 g de raisins secs

Pour les pommes

500 g de pommes
Jus d'un citron
50 g de sucre semoule
1 c. à café de cannelle

Pour le décor

20 g d'amandes effilées grillées

Préparation

Travailler le beurre avec le sucre et le sucre vanillé.

Ajouter le jus de citron, les œufs et la farine tamisée avec le sel et la levure.

Travailler les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.

Lui incorporer les raisins secs et les amandes.

Peler les pommes, les détailler en tranches fines régulières et les citronner.

Mélanger le sucre semoule avec la cannelle, en garnir des moules à tartes beurrés et farinés.

Disposer les tranches de pommes en rosaces sur le sucre et les recouvrir avec la pâte.

Faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 25mn environ.

Sortir les tartes du four et les renverser sur une grille.

Laisser refroidir les tartes avant de les servir garnies d'amandes effilées grillées.

TARTE AUX DATTES

Ingrédients

500 g de dattes

Pour la pâte

175 g de farine
1 c. à café de cannelle
175 g de poudre d'amandes
1 pincée de sel
175 g de beurre
70 g de sucre glace
3 jaunes d'œuf

Pour la crème d'amandes

100 g de beurre
100 g de sucre glace
100 g de poudre d'amandes
1/2 c. à café de cannelle
1 pincée de clous de girofle moulue
1 œuf

Préparation

Essuyer et couper les dattes en deux, puis les dénoyauter. Réserver. Tamiser la farine avec la cannelle, la poudre d'amandes et le sel.

Travailler le beurre et le sucre, lui ajouter le mélange farine/ poudre d'amandes.

Bien travailler du bout des doigts pour obtenir une pâte sablée. Incorporer les jaunes d'œufs, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Mettre la pâte en boule, la couvrir de film alimentaire et la réserver au réfrigérateur pendant 30 mn. Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte en une mince abaisse.

La déposer dans un moule rectangulaire et la piquer à l'aide d'une fourchette. Mettre à cuire la pâte au four à 180 °C pendant 10 mn. La retirer du four.

Dans un récipient, mélanger le beurre avec le sucre glace.

Ajouter la poudre d'amandes, la cannelle, la pincée de clous de girofle et l'œuf.

Bien travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Garnir la pâte à tarte de la crème d'amandes, déposer par-dessus les moitiés de dattes.

Faire cuire de nouveau au four à 180°C pendant 15 à 20 mn. Laisser refroidir avant de servir .

TARTE AUX POMMES

Ingrédients

2 grands œufs
120 g de sucre semoule
12 cl d'huile
1 sachet de levure chimique
120 g de farine
1 pincée de sel
1 c. à soupe de zeste de citron râpé

Pour la garniture

2 pommes
Le jus d'un demi citron
2 c. à soupe de sucre semoule

Pour le décor

Cannelle en poudre
20 g d'amandes concassées grillées

Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Dans un bol, mélanger l'huile avec les œufs, le sucre, le zeste de citron et le sel.

Tamiser la farine avec la levure et l'incorporer au premier mélange pour avoir une pâte homogène.

Détailler les pommes en tranches régulières et les citronner.

Verser la pâte dans un moule à tarte, l'étaler uniformément et la garnir avec les tranches de pommes.

Saupoudrer les tranches de pommes de sucre semoule et faire cuire la tarte pendant 25 à 30 mn.

Laisser refroidir la tarte, la démouler et la décorer avec la cannelle et les amandes concassées.

Bon à savoir

vous pouvez servir les tranches de tarte accompagnées de boules de glace à la vanille ou d'une salade de fruits au jus de citron.

TARTE RENVERSÉE AUX FIGUES

Ingrédients

350 g de feuilletée

Pour la graniture

350 g de figues sèches
10 cl de jus d'orange
100 g de sucre semoule
100 g de beurre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Faire gonfler les figues dans le jus d'orange.
Verser le sucre dans une sauteuse, ajouter le beurre coupé en petits cubes.
Egoutter les figues et les faire caraméliser dans la sauteuse pendant 10 mn sur feu doux.
Beurrer un moule à tarte, y disposer les figues en les tenant serrées et en biais.
Abaisser la pâte et la piquer uniformément à l'aide d'une fourchette.
En recouvrir les figues en bordant la pâte à l'intérieur du moule.
Mettre la tarte au four chaud et laisser cuire pendant 30 min. La pâte doit être bien dorée.
Retourner la tarte à la sortie du four sur un plat de service.
Servir la tarte chaude ou tiède.

Variante :

On peut remplacer dans cette recette, les figues par des dattes. Dans ce cas, diminuer de moitié la quantité de sucre et aromatiser les dattes avec du clou de girofle.

TARTE RENVERSÉE AUX POIRES

Ingrédients

*350 g de pâte feuilletée**

Pour la graniture

1 kg de poires
1/4 de c. à café de cannelle
50 g de gingembre confit
100 g de sucre en poudre
100 g de beurre

Pour le décor

100 g d'amandes effilées

Préparation

Peler, épépiner et couper les poires en deux. Couper le gingembre confit en petits morceaux.

Verser le sucre dans une sauteuse, ajouter le beurre coupé en petits cubes et la cannelle.

Faire caraméliser les poires en les retournant délicatement pendant 10 mn.

Beurrer un moule à tarte, y déposer les poires en les tenant serrées et le côté creux contre le moule.

Parsemer de petits morceaux de gingembre confit.

Abaisser la pâte et la piquer uniformément à l'aide d'une fourchette. En recouvrir les poires en la bordant à l'intérieur du moule.

Mettre la tarte au four préchauffé à 180° C et laisser cuire pendant 30 mn.

La pâte doit être bien dorée.

Retourner la tarte à la sortie du four sur un plat de service, décorer avec les amandes effilées grillées et servir tiède.

** Vous pouvez utiliser de la pâte feuilletée vendue dans les grandes surfaces, ou la commander chez votre pâtissier.*

TARTE RENVERSÉE AUX POMMES

Ingrédients

350 g de pâte feuilletée

Pour la garniture

1 kg de pommes
100 g de cassonade
100 g de beurre
1 c. à café de cannelle

Pour servir

crème fraîche fouettée
ou glace à la vanille

Préparation

Peler, épépiner et couper les pommes en quatre.
Verser la cassonade dans une sauteuse, ajouter le beurre coupé en petits cubes et la cannelle.
Déposer les pommes dans la sauteuse, les faire caraméliser en les retournant délicatement pendant 10 mn sur feu doux.
Beurrer un moule à tarte, y déposer les quartiers de pommes en rosace.
Abaisser la pâte et la piquer uniformément à l'aide d'une fourchette.
En recouvrir les pommes en bordant la pâte à l'intérieur du moule.
Mettre la tarte au four préchauffé à 180° C et laisser cuire pendant 30 mn. La pâte doit être bien dorée.
Retourner la tarte à la sortie du four sur un plat de service.
Servir tiède accompagnée de crème fouettée ou de glace à la vanille.

TARTE RENVERSÉE AUX PRUNES

Ingrédients

370 g de pâte brisée*

Pour la graniture

1 kg de prunes
100 g de sucre en poudre
100 g de beurre
3 goûtes d'extrait de vanille

Pour le décor

100 g d'amandes effilées

Préparation

Couper les prunes en deux et les dénoyauter.

Verser le sucre dans une sauteuse, ajouter le beurre coupé en petits cubes et l'extrait de vanille.

Mettre les prunes dans la sauteuse, sur le feu et faire dorer les prunes.

Retirer du feu dès que les fruits sont tendres et caramélisés.

Beurrer un moule, y déposer les prunes en les tenant serrées et le côté creux contre le moule.

Abaisser la pâte et la piquer uniformément à l'aide d'une fourchette.

En recouvrir les prunes en la bordant à l'intérieur du moule.

Mettre la tarte au four préchauffé à 180° C et laisser cuire pendant 30 mn. La pâte doit être bien dorée.

Retourner la tarte à la sortie du four sur un plat de service et la présenter tiède.

*Voir la recette de la pâte brisée pages des recettes.

TARTES
À LA MOUSSE DE FRAISES

Ingrédients

150 g de biscuits secs moulus
60 g de beurre
Le jus et le zeste d'un citron

Pour la mousse de fraises

250 g de pulpe de fraises
75 g de sucre glace
25 cl de crème fraîche froide
3 feuilles de gélatine

Pour le décor

250 g de fraises
Feuilles de menthe

Préparation

Dans un bol, travailler les biscuits moulus, le beurre, le jus et le zeste de citron.

Garnir des cercles de 8 cm de diamètre avec la préparation aux biscuits sur une hauteur d'1/2 cm.

Placer les cercles au four préchauffé à 160°C pendant 10 mn.

Sortir les biscuits du four et les laisser refroidir. Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, les égoutter et les placer dans une casserole sur feu très doux en remuant pour les faire fondre. Monter la crème fraîche en chantilly en incorporant le sucre glace.

Mélanger la pulpe de fraise avec la chantilly et la gélatine pour obtenir une mousse homogène.

Garnir les fonds de tarte avec la mousse de fraises, égaliser la surface avec une spatule et les placer au réfrigérateur pendant 4 heures.

Avant de servir les tartes, les garnir avec des morceaux de fraises et des feuilles de menthe.

TARTES AU CHOCOLAT ET AUX POIRES

Ingrédients

250 g de farine
150 g de sucre glace
125 g de beurre demi-sel
2 pincées de noix de muscade
1 pincée de sel
1 œuf

Pour la garniture

100 g de chocolat noir fondu
3 poires pelées, épépinées et coupées en fines lamelles

Pour l'appareil à tartes

10 cl de crème fraîche
1 œuf
50 g de sucre semoule

Préparation

Dans un bol, déposer la farine, le sel, la noix de muscade et le beurre.

Travailler les ingrédients pour obtenir un mélange sablé. Ajouter l'œuf, le sucre et mélanger les ingrédients pour avoir une pâte homogène.

Rouler la pâte en boule, la recouvrir d'un film alimentaire et la laisser reposer au frais pendant 1 heure.

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte en une fine abaisse de 3 mm d'épaisseur. En tapisser des moules de 8 cm de diamètre.

Piquer les fonds de tarte avec une fourchette et les faire cuire à blanc au four préchauffé à 150°C pendant 10 mn.

Sortir les fonds de tarte du four et les garnir d'une couche fine de chocolat fondu. Laisser durcir le chocolat avant de disposer dessus les morceaux de poires. Mélanger la crème avec l'œuf et le sucre glace. Verser un peu de crème sur les poires et remettre les tartes au four. Lorsque les tartes sont cuites et bien dorées, les sortir du four et les laisser tiédir avant de servir.

TARTES À LA CONFITURE DE CAROTTES

Ingrédients

250 g de farine
40 g de sucre glace
125 g de beurre demi-sel
1/2 c. à café de cannelle
1 pincée de sel
1 œuf

Pour la confiture de carottesv

800 g de carottes finement râpées
50 cl de jus d'orange
100 g de sucre
15 cl de crème fraîche

Pour garnir

30 g de noix de coco

Préparation

Préparer une pâte sablée à la cannelle (voir la recette des tartes au chocolat et aux poires, page précédente).

Garnir des moules à tarte avec la pâte et les faire cuire au four.

Sortir les fonds de tarte cuits du four, les disposer sur une grille et les laisser refroidir.

Mixer les carottes râpées, le sucre et le jus d'orange puis verser le mélange dans une casserole sur feu doux.

Laisser cuire la préparation en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement.

Ajouter la crème et continuer la cuisson pendant 10 mn pour obtenir une confiture onctueuse.

Garnir les fonds de tarte de confiture de carottes, les saupoudrer de noix de coco et les réserver au frais pendant 2 heures avant de servir.

TARTELETTES AUX FIGUES FRAÎCHES

Ingrédients

125 g de beurre
250 g de farine
75 g de sucre glace
2 pincées de noix de muscade
1 pincée de sel
5 cl d'eau

Pour la crème

50 g de beurre
50 g de sucre glace
50 g de poudre d'amande
1 blanc d'œuf monté en neige
1 pincée de noix de muscade
10 figues coupées en quartiers

Préparation

Dans un récipient, travailler le beurre avec la farine pour obtenir un mélange sableux.

Ajouter la farine, le sel, la noix de muscade, le sucre glace et l'eau pour obtenir une pâte homogène. Recouvrir la pâte et la réserver au réfrigérateur pendant 15 mn.

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte en une abaisse de 3 mm.

En garnir des moules à tartelettes de 8 cm de diamètre.

Piquer les fonds de tartelettes avec une fourchette et les réserver au frais.

Dans un bol, travailler le beurre avec le sucre glace, rajouter la poudre d'amande et la noix de muscade. Incorporer délicatement le blanc d'œuf monté en neige à la préparation de crème d'amande. Garnir les fonds de tartelettes avec la crème d'amandes et disposer dessus les quartiers de figues. Faire cuire les tartelettes au four préchauffé à 170°C pendant 20 à 25 mn environ. Laisser tiédir les tartelettes avant de les démouler.

TARTELETTES AUX FRUITS SECS

Ingrédients

500 g de pâte sucrée*

Pour les fruits secs

25 g de raisins secs
25 g de pruneaux dénoyautés
25 g d'abricots secs
10 cl d'eau de fleurs d'oranger
1 c. à soupe de miel de fleurs d'oranger
1 bâtonnet de cannelle

Pour la crème d'amande

50 g de beurre
50 g de sucre glace
50 g de poudre d'amande
1 petit œuf
1 pincée de cannelle

Pour le décor

50 g d'amandes effilées
20 g de sucre glace

Préparation

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte en une abaisse de 3 mm. En garnir des moules à tartelettes de 8 cm de diamètre. Piquer les fonds de tartelettes avec une fourchette et les réserver au frais.

Couper les fruits secs en petits morceaux, les faire tremper dans l'eau de fleurs d'oranger pendant 15mn.

Dans une casserole sur feu doux, verser les fruits secs marinés. Rajouter le miel et le bâtonnet de cannelle et laisser confire pendant 5 mn en remuant.

Dans un bol, préparer une crème d'amande en mélangeant le beurre et le sucre glace avec l'œuf, la poudre d'amande et la cannelle.

Incorporer les fruits secs confits à la crème d'amande.

En garnir les fonds de tartelettes avant de les saupoudrer d'amandes effilées.

Faire cuire les tartelettes au four préchauffé à 170°C pendant 20 à 25 mn environ.

Laisser tiédir les tartelettes avant de les démouler et de les saupoudrer de sucre glace.

* voir recette tartelettes aux figues fraîches

TARTELETTES AUX FRUITS

Ingrédients

200 g de farine
100 g de compote de pomme
30 g de beurre
20 g de sucre

Pour garnir

200 g de fromage blanc crémeux
2 c. à soupe de crème fraîche
10 g de sucre
100 g de framboises
100 g de raisins blancs
100 g de fraises

Préparation

Préchauffer le four à 170 ° C. Malaxer la farine avec la compote de pomme, le beurre et le sucre.

Foncer des petits moules à tarte beurrés avec la pâte.

Les piquer à la fourchette et les faire cuire pendant 15 mn.

Laisser refroidir les fonds de tartes.

Au moment de servir, battre le fromage blanc avec la crème fraîche et le sucre.

Garnir les tartelettes de cette préparation.

Garnir avec les fruits et servir bien frais.

TARTES SABLÉES AUX ABRICOTS

Ingrédients

250 g de beurre ramolli
250 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
4 œufs
le zeste d'une orange râpée
Le jus d'une orange
1 sachet de levure chimique
300 g de farine
50 g de maïzena

Pour la garniture

250 g d'abricots
50 g d'amandes concassées
Le jus de 2 oranges
100 g de sucre glace

Préparation

Tamiser la farine avec la maïzena, la levure chimique et le sel.

Travailler le beurre avec le sucre glace à l'aide d'une spatule pour obtenir un mélange homogène.

Ajouter les œufs, la farine tamisée, le zeste et le jus d'orange.

Mélanger énergiquement pour obtenir une pâte lisse et sans grumeaux.

Dresser la pâte dans des moules à tarte (8 cm de diamètre) beurrés et farinés.

Garnir la surface des tartes avec des quartiers d'abricots sous forme de rosace et les saupoudrer d'amandes concassées.

Placer les moules dans un four préchauffé à 170°C pendant 20 mn.

Préparer un sirop avec le jus d'orange et le sucre glace.

Imbiber les tartes chaudes de sirop à l'orange et les laisser refroidir.

TARTE MOELLEUSE À LA BANANE

Ingrédients

6 c. à soupe de farine
1 pincée de sel
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
3 c. à soupe de sucre semoule
6 c. à soupe de jus d'orange
6 c. à soupe d'huile de table
1 œuf

Pour la garniture

50 cl de jus d'orange
3 sachets de flan sans sucre
2 bananes coupées en rondelles

Préparation

Dans un bol, tamiser la farine avec le sel et la levure.

Ajouter le jus d'orange, l'œuf, le sucre semoule, le sucre vanillé et l'huile de table.

Travailler le mélange pour obtenir une pâte homogène.

Verser la pâte dans un grand plat à tarte beurré et fariné, et la faire cuire au four préchauffé à température moyenne.

Dans une casserole, mélanger la poudre à flan avec le jus d'orange et le sucre pour les dissoudre.

Porter la préparation à ébullition.

Disposer les rondelles de banane sur la tarte cuite, verser dessus la préparation à l'orange et laisser refroidir pendant au moins 4 heures avant de servir.

TARTES AU CITRON

Ingrédients

250 g de farine
120 g de beurre
50 g de sucre semoule
2 jaunes d'œuf
1 c. à soupe de jus de citron
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de levure chimique
1 pincée de sel
1 c. à café de zeste de citron râpé

Pour la crème

250 g de beurre
240 g de sucre semoule
20 cl de jus de citron
2 œufs entiers
2 jaunes d'œufs

Pour le décor

3 c. à soupe de nappage
zeste de citron

Préparation

Travailler la farine avec le beurre du bout des doigts afin d'obtenir un mélange sableux. Ajouter le sucre semoule, le sel, le sucre vanillé et la levure chimique. Incorporer les jaunes d'œuf et le jus de citron pour obtenir une pâte homogène et lisse. Envelopper la pâte d'un film alimentaire et la réserver au réfrigérateur pendant 15 mn. Dans une casserole, faire chauffer le beurre, déposer la moitié du sucre et le jus de citron. Dans un récipient, battre les jaunes d'œuf, les 2 œufs avec le reste du sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. A ébullition de la préparation, la verser tout en remuant le mélange œuf/sucre puis remettre le tout dans une casserole sur feu doux. Laisser cuire sans cesser de remuer jusqu'à épaississement de la crème, la transvaser dans un récipient et la laisser tiédir. Sortir la pâte du réfrigérateur, l'étaler dans des moules individuels (8 cm de diamètre) et la piquer à l'aide d'une fourchette. Faire cuire les fonds de tartes au four à 180° C pendant 15 mn. A leur sortie du four, les laisser tiédir. Puis, les remplir exagérément de crème au citron afin d'obtenir des tartes bombées. Enduire les tartes de nappage à l'aide d'une cuillère à soupe tiède et les décorer avec le zeste de citron.
Servir aussitôt.

TARTES SURPRISE AUX FRUITS

Ingrédients

250 g de farine
100 g de poudre d'amande
175 g de beurre
70 g de sucre glace
Le zeste d'un citron râpé
1/4 de c. à café de sel
3 jaunes d'œuf

Pour la crème

1 œuf
50 g de poudre d'amande
50 g de beurre ramolli
50 g de sucre glace
2 pincées de sel

Pour le décor

320 g de crème pâtissière*
1 barquette de framboises
2 kiwi coupés en tranches régulières

Préparation

Tamiser la farine avec le sel et la poudre d'amande.

Dans un bol, travailler le beurre avec le sucre en pommade.

Ajouter le mélange farine/poudre d'amande, le zeste de citron et les jaunes d'œuf pour obtenir une pâte homogène.

Filmer la pâte et la réserver au frais. Dans un bol, mélanger l'œuf avec la poudre d'amande, le sucre glace et le beurre pour avoir une crème d'amande homogène.

Etaler la pâte sur un plan de travail fariné et en garnir des moules à tarte. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette pour l'empêcher de gonfler pendant la cuisson. Garnir les fonds de tarte avec un peu de crème d'amande (1/3 de la hauteur de la tarte) et les faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 mn. Laisser refroidir les tartes, les garnir avec la crème pâtissière et les fruits. Réserver les tartes au frais jusqu'au moment de servir .

*voir recette de la crème pâtissière à la fin du livre.

TARTE FINE AUX SUPREMES D'ORANGE ET AUX POMMES

Ingrédients

80 g de sucre
1 c. à café de cannelle en poudre
180 g de farine tamisée
140 g de beurre coupés en dés froid
1 pincée de sel
1 citron

Pour la compote des pommes

2 pommes
40 g de sucre
Jus d'1/2 citron
1 pincée de cannelle
50 cl d'eau

Pour les suprêmes d'orange

1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
4 oranges de belle taille
20 g de sucre semoule
1 c. à café de cannelle

Préparation de la pâte

Dans un bol, mélanger la farine avec le sel, la cannelle et le sucre. Diviser le beurre en trois parts. Ajouter la 1ère part de beurre à la farine, en travaillant du bout des doigts pour incorporer le beurre à la farine. Répéter l'opération 2 autres fois. Ramasser la pâte et l'écraser avec la paume de la main pour bien mélanger le beurre à la farine; former la pâte en boule, la recouvrir de film alimentaire et la réserver au frais pendant 30 mn environ.

Pendant ce temps, peler et épépiner 2 pommes et les frotter avec le jus d'1/2 citron. Faire pocher ces pommes avec le jus de citron, l'eau et le sucre. Une fois cuites, égoutter les pommes et réserver leur jus de cuisson. Ecraser ces pommes à la fourchette et les assaisonner avec une pincée de cannelle. Les réserver au frais.

Peler les oranges à vif et séparer les suprêmes de leur peau. Les réserver sur un papier absorbant.

Préchauffer le four à 180 °C.

Etaler la pâte finement sur un plan de travail fariné, et la diviser en 4 disques.

Disposer les disques de pâte sur du papier de cuisson. Diviser la compote en 4 parts et les disposer sur les fonds de tarte. Puis déposer les suprêmes d'orange, en forme de rosace, saupoudrer de sucre et enfourner pendant 15 mn environ. Aussitôt sorties du four, arroser les tartes d'eau de fleurs d'oranger et les servir accompagnées d'une glace aux amandes ou à la pistache.

TARTES AUX AMANDES

Ingrédients

250 g de farine
125 g de beurre
20 g de sucre glace
1 jaune d'œuf
3 c. à soupe de lait
1 pincée de sel

Pour garnir

125 g d'amandes concassées
175 g d'amandes en poudre
175 g de sucre glace
200 g de beurre
5 œufs
1 citron
2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

Pour le décor

nappage
sucre glace.

Préparation

Dans un récipient, mélanger du bout des doigts, la farine, le sel, le sucre et le beurre, jusqu'à ce que la préparation prenne la consistance d'une semoule. A ce moment là, la lier avec le jaune d'œuf et le lait.

Envelopper la pâte obtenue dans un film alimentaire et la réserver 1 heure au réfrigérateur. Dans un bol, mélanger les amandes en poudre, le sucre, le zeste de citron finement râpé et le beurre. Incorporer les œufs, un à un. Travailler le tout énergiquement pour obtenir une pâte crémeuse.

Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte.

La découper en disques à l'aide d'un emporte - pièce.

Garnir les moules à tarte beurrés et farinés avec les disques de pâte. A l'aide d'une fourchette, piquer la pâte et insérer quelques amandes concassées sur les bordures des moules. Recouvrir la pâte de crème et y répartir des amandes concassées. Faire cuire les tartes aux amandes au four, à température moyenne.

Les laisser refroidir avant de les démouler.

Décorer les tartes avec le nappage et le sucre glace.

TARTES À L'ORANGE

Ingrédients

125 g de beurre
125 g de sucre glace
1 œuf
250 g de farine
1 c. à soupe de zeste d'orange.

Pour la crème

15 cl de jus d'orange
2 œufs
3 jaunes d'œufs
90 g de sucre semoule
1 c. à soupe de zeste d'orange
75 g de beurre.

Pour le décor

zeste d'orange

Préparation

Dans un bol, travailler le beurre en pommade avec le sucre glace. Ajouter l'œuf, le zeste d'orange, et la farine. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène. L'envelopper dans un film alimentaire et la réserver 30 mn au réfrigérateur. Etaler la pâte sur un plan de travail fariné en une abaisse de 3 mm d'épaisseur. En découper des disques à l'aide d'un emporte-pièce. Garnir des moules à tarte beurrés et farinés avec les disques de pâte. A l'aide d'une fourchette, piquer la pâte et faire cuire les fonds de tarte au four, à température moyenne pendant 10 à 15 mn. Dans une casserole sur feu doux, porter le jus d'orange à ébullition.

Dans un bol, mélanger les œufs entiers, les jaunes d'œufs, le sucre et le zeste d'orange. Y verser le jus d'orange bien chaud et mélanger la préparation énergiquement. Remettre le mélange sur le feu en le remuant avec une spatule en bois jusqu'à ce que la crème épaicisse. Retirer la casserole du feu, ajouter le beurre, bien mélanger pour obtenir une crème lisse. Garnir les fonds de tarte cuits avec la crème d'orange et décorer avec les zestes.

TARTES AUX POMMES

Ingrédients

150 g de farine
90 g de poudre d'amandes
90 g de beurre
2 c. à soupe d'eau
1 pincée de sel.

Pour la crème

100 g de poudre d'amandes
100 g de beurre
100 g de sucre glace
1 œuf
1 c. à soupe de maïzena

Pour les fruits

4 pommes
2 c. à soupe de sucre semoule

Pour le décor

nappage

Préparation

Dans un récipient, déposer la farine, la poudre d'amandes et le sel. Ajouter le beurre et l'eau, bien mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

L'envelopper dans un film alimentaire et la laisser reposer 30 mn au réfrigérateur.

Dans un bol, travailler le beurre avec le sucre. Ajouter l'œuf, la poudre d'amandes et maïzena, bien mélanger afin d'obtenir une crème lisse et onctueuse.

Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte aux amandes. La découper en disques à l'aide d'un emporte - pièce.

Garnir les moules à tarte beurrés et farinés avec les disques de pâte. Y étaler une fine couche de crème.

Peler et épépiner les pommes, les découper en tranches fines et les disposer sur la crème. Saupoudrer de sucre semoule Faire cuire les tartes aux pommes au four, à température moyenne jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées. Laisser refroidir les tartes avant de les démouler.

Badigeonner les pommes caramélisées avec le nappage avant de servir.

TARTES AU CITRON

Ingrédients

250 g de farine
60 g de sucre glace
125 g de beurre
1 c. à café de zeste de citron
2 jaunes d'œufs
1 pincée de sel

Pour garnir

100 g de poudre d'amandes
100 g de beurre
100 g de sucre glace
1 œuf
1 c. à café de zeste de citron
jus d'un citron

Pour le décor

amandes effilées
nappage
zeste de citron

Préparation

Dans un récipient, déposer la farine, le sucre et le sel. Ajouter le beurre, le zeste de citron et les jaunes d'œufs. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

L'envelopper dans un film alimentaire et la laisser reposer 30 mn au réfrigérateur.

Dans un bol, travailler le beurre avec le sucre.

Ajouter l'œuf, le zeste et le jus de citron puis la poudre d'amandes afin d'obtenir une crème lisse et homogène.

Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte au citron.

La découper en disques à l'aide d'un emporte-pièce.

Garnir des moules à tarte beurrés et farinés avec les disques de pâte.

Etaler la crème à la poudre d'amandes et au citron sur toute la surface des disques puis saupoudrer d'amandes effilées.

Faire cuire les tartes au citron au four, à température moyenne.

Les laisser réfroidir avant de les démouler.

Décorer avec le nappage et les zestes de citron.

TARTE RENVERSÉE AUX POIRES

Ingrédients

150 g de beurre
180 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
3 œufs
le jus d'1/2 citron
300 g de farine
1 pincée de sel
1 sachet et demi de levure chimique

Pour la garniture

500 g de poires
le jus d'1 citron
100 g d'amandes concassées grillées
50 g de raisins secs
100 g de beurre fondu
50 g de sucre semoule
1/2 c. à café de cannelle

Préparation

Dans un récipient, tamiser la farine, la levure et le sel.

Dans un bol, travailler le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajouter la vanille, le jus de citron, les œufs et le mélange farine, sel et levure.

Bien mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène.

Peler, épépiner et couper les poires en fines lamelles. Les déposer dans un récipient et les arroser de jus de citron.

Dans un moule rond tapissé de papier sulfurisé, déposer le beurre fondu, le sucre, la cannelle, les amandes, les raisins secs et les lamelles de poires en rosace puis recouvrir le tout de pâte.

Faire cuire la tarte renversée aux poires au four, à 180°C pendant 45 min.

TARTE DE SEMOULE

Ingrédients

250 g de semoule fine
50 g de farine
4 œufs
2 sachets de levure chimique
100 g de sucre semoule
100 g de beurre
100 g d'amandes effilées

Pour la garniture

crème chantilly
fruits au choix

Pour le sirop

4 c. à soupe de confiture d'abricot
10 cl d'eau

Préparation

Dans un bol, travailler le beurre et le sucre en pommade. Ajouter les œufs, la farine, la semoule et la levure.

Bien mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène.

Beurrer, fariner et saupoudrer d'amandes effilées un moule rond puis le garnir de pâte.

Faire cuire le gâteau de semoule au four, à 180°C pendant 25 à 30 mn.

Dans une casserole sur feu doux, préparer un sirop avec la confiture et l'eau.

A sa sortie du four, faire un puit au milieu du gâteau en retirant la croûte centrale à l'aide d'un couteau.

Imbiber le gâteau avec le sirop à la confiture.

Le garnir avec de la chantilly et le décorer avec des fruits selon le goût.

TARTE FINE AUX POMMES PARFUMÉE À LA CANNELLE

Ingrédients

4 pommes
80 g de sucre
1 c. à café de cannelle en poudre
180 g de farine tamisée
140 g de beurre coupés en dés et froid
1 pincée de sel
1 citron

Pour la compote les pommes

2 pommes
40 g de sucre
Jus d'1/2 citron
50 cl d'eau
une pincée de cannelle.

Préparation

Dans un bol, mélanger la farine avec le sel et le sucre. Diviser le beurre en trois parts. Ajouter la 1ère part, en travaillant du bout des doigts pour incorporer le beurre à la farine. Répéter l'opération 2 autres fois. Ramasser la pâte et l'écraser avec la paume de la main pour bien mélanger le beurre à la farine ; former la pâte en boule, la recouvrir de film alimentaire et la réserver au frais pendant 30 mn environ. Pendant ce temps, peler et épépiner 2 pommes et les frotter avec le jus d'1/2 citron. Faire pocher ces pommes avec le jus de citron, l'eau et le sucre. Une fois cuites, égoutter les pommes et réserver leur jus de cuisson. Ecraser ces pommes à la fourchette et les assaisonner avec une pincée de cannelle. Les réserver au frais. Sortir la pâte et la diviser en quatre boules, les étaler en disques de 15 cm de diamètre environ. Poser ces fonds de tarte sur du papier de cuisson et réserver au frais. Préchauffer le four à 180 ° C, faire réduire le jus de cuisson des pommes jusqu'à consistance sirupeuse, laisser refroidir. Peler et couper les 4 autres pommes en tranches fines. Diviser la compote en 4 parts et les disposer sur les fonds de tarte. Disposer les tranches de pomme sur les tartes pour former une rosace.
Napper au pinceau les tranches de pommes avec le sirop et enfourner pendant 15 mn environ. Sortir les tartes du four et les saupoudrer de cannelle et de sucre glace. Servir les tartes avec une boule de glace ou de la crème Chantilly.

TARTES À LA COMPOTE DE FIGUES SÈCHES

Ingrédients

250 g de farine
100 g de poudre d'amande
1 c. à café de cannelle
175 g de beurre
70 g de sucre glace
Le zeste d'un citron râpé
1/4 de c. à café de sel
3 jaunes d'œuf

Pour la graniture

320 g de compote de figues*

Pour la crème

2 œufs
100 g de poudre d'amande
100 g de beurre ramolli
100 g de sucre glace
2 pincées de sel
2 pincées de clous de girofle

Pour le décor

amandes effilées ou concassées

Préparation

Tamiser la farine avec les épices et la poudre d'amande.

Dans un bol, travailler le beurre avec le sucre en pommade. Ajouter le mélange farine/poudre d'amande, le zeste de citron et les jaunes d'œuf pour obtenir une pâte homogène.

Filmer la pâte et la réserver au frais. Dans un bol, mélanger les œufs avec la poudre d'amande, le sucre glace, le beurre et les épices pour avoir une crème d'amande homogène. Etaler la pâte sur un plan de travail fariné et en garnir des moules à tarte.

Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette pour l'empêcher de gonfler pendant la cuisson.

Garnir les fonds de tarte de compote aux figues et la recouvrir de crème d'amande.

Saupoudrer les tartes d'amandes effilées ou concassées et les faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 15 à 20 mn.

Bon à savoir

Vous pouvez utiliser uniquement de la compote pour farcir les tartes. S'il vous reste de la pâte, la détailler en bandelettes. Les déposer sur le dessus des tartes en croisillons, les badigeonner d'œuf battu avant d'enfourner.

*voir recette de la compote de figues sèches à la fin du livre.

COMPOTE DE FIGUES SÈCHES

Ingrédients

350 g de figues sèches
40 g de sucre semoule
Le zeste d'un quartier de citron
1 pincée de sel

Pour servir

noix grillées concassées
1 filet d'huile d'argan

Préparation

Laver et sécher les figues. Les faire tremper dans de l'eau froide jusqu'à ce qu'elles gonflent. Préparer un sirop léger avec le sucre, 35 cl d'eau, le sel et le zeste de citron. Retirer le pédoncule des figues et les détailler en morceaux. Faire compoter les figues dans le sirop sur feu très doux pendant 25 à 30 mn. Retirer du feu, incorporer le filet d'huile d'argan et saupoudrer de noix.

PÂTE BRISÉE

Ingrédients

180 g de farine
30 g de poudre d'amandes
1 pincée de sel
100 g de beurre
30 g de sucre semoule
1 jaune d'œuf
1 c. à soupe d'eau froide

Préparation

Dans un grand bol, tamiser la farine avec le sel et la poudre d'amandes.
Ajouter le sucre et le beurre et travailler le tout du bout des doigts pour obtenir un mélange sablé. Incorporer le jaune d'œuf et l'eau pour lier la pâte. Une fois devenue lisse, rouler la pâte en boule et la mettre dans un film alimentaire. La réserver au frais pendant 30 mn avant de l'utiliser.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Ingrédients

(Pour 375 g)
30 cl de lait
3 œufs
60 g de sucre semoule
30 g de farine
1/4 de c. à café d'extrait de vanille

Préparation

Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre et le laisser tiédir.
Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre restant et l'extrait de vanille.
Ajouter la farine en pluie, puis le lait en petit filet.
Verser la préparation dans une casserole et la faire cuire sur feu doux en remuant jusqu'à épaississement.

Photographe : Érik Gentet
Conception graphique : Keltoum BOUACHRA

ISBN : 9954-1-2599-X
Dépôt légal : 216 / 2010

Imprimé en Espagne par Rivadeneyra. — Madrid. — Fax: 00 34 91 683 96 87